تیلوں کو صاف کرنے کے

طریقے

سرسوں کے تیل کو صاف کرنا

نسخہ:- تیل ۱½ سیر
تیزاب گندھک ایک تولہ
پانی ایک تولہ

ترکیب:- سرسوں کے تیل کو کڑاہی میں ڈال کر معمولی سا گرم کریں اگر آپ کے پاس فارن ہائیٹ تھرمامیٹر ہے۔ تو ۱۱۰-۱۱۱ حد ۱۱۵ درجہ تک گرم کریں اسکے بعد تیزاب کو پانی میں ملا کر تیل میں ڈال دیں۔ تیزاب ملے تیل کو آدھے گھنٹے تک ہلاتے رہیں۔ ۲۴ گھنٹہ تک اسے پڑا رہنے دیں۔ اسکے بعد ۱۰ چھٹانک پانی کو ۱۵۰ درجے فارن ہائیٹ تک گرم کرکے مذکورہ تیل میں ملا دیں۔ ایک دو دن تک پڑا رہنے دیں۔ حتےٰ کہ تیل اور پانی کی تہیں الگ الگ ہو جاویں

تیل اوپر آجائے گا۔ پانی اور گاد وغیرہ تہ نشین ہو جائیگی۔ تیل کو نتھار لیں۔ بس تیل صاف ہے۔ اس تیل کا رنگ بھی سفید ہوگا۔ اور بے بُو بھی ہوگا۔ اور جو صابن تیار ہوگا۔ وہ سفید رنگ کا ہوگا۔

نوٹ:- اس ترکیب سے ہر قسم کے تیل صاف ہو سکتے ہیں۔ تاہم کچھ اور تراکیب بھی درج کی جاتی ہیں۔

سوڈا کاسٹک سے سرسوں کے تیل کو صاف کرنا

نسخہ:- تیل سرسوں پانچ سیر
سوڈا کاسٹک لائی ۱۰ درجہ ایک چھٹانک

ترکیب:- تیل میں سوڈا کاسٹک لائی ڈال کر اچھی طرح سے ہلا دیں۔ اور چند گھنٹوں تک پڑا رہنے دیں۔ اس کے بعد پھر ترکیب اول کی طرح ڈیوڑھا پانی ڈال کر ہلا کر رکھدیں۔ ایک دن پڑا رہنے پر تیل اوپر آجائے گا۔ اس کو نتھار لیں۔ یہی صاف تیل ہے۔

سُرخ کاہی سے ہر قسم کے تیل کو صاف کرنا

نسخہ:-

تیل ۵ سیر
سُرخ کاہی ایک چھٹانک
تیزاب نمک ایک چھٹانک

ترکیب:- تیل میں تھوڑا سا پانی ملا کر سُرخ کاہی کو ملا دیں۔ اور ہلاتے رہیں۔ جب سُرخ کاہی حل ہو جائے۔ تو اس میں ایک چھٹانک تیزاب ملا کر خوب اچھی طرح ہلائیں اور چند گھنٹوں تک پڑا رہنے دیں۔ تیل بالکل بے رنگ اور صاف ہو جائیگا۔ اب تیل کو نتھار لیں۔ تیزاب کا اثر زائل کرنے کے لئے ایک بار تیل کو پانی سے دھو لیں ؞

ارنڈ کے تیل کو صاف کرنا

نسخہ:-

تیل ارنڈ ۵ سیر
پھٹکری ایک چھٹانک
پانی ½ سیر
سوڈا کھار ۲ تولہ

ترکیب:- کھار اور پھٹکری کو باریک پیس کر پانی میں ملا دیں اور آگ پر رکھ دیں۔ جب پانی اچھی طرح گرم ہو جائے۔ تو ارنڈی کے تیل میں گرم شدہ پانی ملا دیں۔ اور ہلا کر چند گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ پانی کو اُوپر سے نتھار کر پھینک دیں۔ پھر تھوڑے سے سادہ پانی کو گرم کر کے تیل میں ڈال دیں۔ چند گھنٹہ کے بعد پانی کو نتھار کر پھینک دیں۔ اسی طرح تین چار دفعہ سادہ پانی سے یہی عمل کریں۔ تیل صاف ہو جائیگا۔ مگر ممکن ہے۔ اس طرزِ عمل سے تیل میں پانی کے چند قطرے رہ گئے ہوں۔ جس سے تیل میں بُو پیدا ہونے کا احتمال ہے۔ اس لئے تیل کو اچھی طرح گرم کریں تاکہ جو پانی تیل میں رہ گیا ہے۔ خشک ہو جائے۔ بعد ازاں تیل کو ٹھنڈا کر کے ایک دو قطرے الائچی یا دارچینی کی خوشبو ملا دیں۔ اب اس صاف شدہ تیل کو اگر آپ بطور کسٹرائل بھی فروخت کرنا چاہیں۔ تو اچھی قیمت پر فروخت ہو سکتا ہے ؞

تلوں کے تیل کو صاف کرنا

نسخہ:-

تیل ایک سیر
سمندر جھگ ۴ ماشہ
پھٹکڑی ۳ ماشہ

ترکیب:- تلوں کے تیل کو دو تین جوش دے کر ٹھنڈا ہونے دیں - ٹھنڈا ہونے پر اُس میں سمندر جھگ اور پھٹکڑی ڈال کر ہلا دیں - دو تین گھنٹہ کے بعد تیل گھی کی طرح سفید ہو جائیگا تیل کو نتھار لیں - اور نیچے بیٹھی ہوئی گاد کو پھینک دیں - بُو دور کرنے کے لئے چند قطرے تیزاب گندھک کے پانی میں حل کرکے تیل میں ڈال دیں - تیل بے بو اور گھی کی طرح صاف ہو گا ۔

چربی کو صاف کرنا

نسخہ:-

چربی	ایک سیر
نمک	½ چھٹانک
پانی	چار چھٹانک

ترکیب:- پانی میں نمک کو حل کرکے آگ پر رکھیں - جب پانی اچھی طرح گرم ہو جائے - اس میں چربی پگھلا کر ڈال دیں - ایک دو جوش آنے پر چولہے سے اتار کر رکھ دیں - ٹھنڈا ہونے پر منجمد چربی کو اتار لیں - اور پانی کو پھینک دیں - پھر چربی کو گرم کرکے باریک چھلنی سے یا ململ کے کپڑے سے پن لیں - اب

اس صاف شدہ چربی کو اپنی مرضی کے مطابق کام میں لائیں -

بلیچنگ پوڈر سے چربی کو صاف کرنا

نسخہ:-

چربی	۵ سیر
بلیچنگ پوڈر	۲ تولہ
تیزاب نمک	۳ تولہ

ترکیب

بلیچنگ پوڈر میں تھوڑا سا پانی ملا کر پگھلی ہوئی چربی ملا دیں - اور اچھی طرح سے حل کریں - بعد ازاں نمک کا تیزاب ڈال کر خوب ہلائیں - چند گھنٹے پڑا رہنے دیں - سرد ہونے پر چربی علیحدہ کر لیں - چربی بے بو اور سفید رنگ کی ہو جائے گی ۔